

RUMUS HPP — CONTEKAN SATU HALAMAN

Harga Pokok Penjualan · tempel di dekat kasir · niagawan.com

1. USAHA DAGANG (toko, warung, reseller, online shop)

HPP = Persediaan awal + Pembelian bersih - Persediaan akhir

Pembelian bersih = Pembelian + Ongkos angkut masuk - Retur - Potongan

Persediaan awal / akhir = hitung stok fisik x harga beli, bukan harga jual

Ongkos angkut masuk ikut jadi modal barang. Ongkos kirim KE pembeli tidak.

2. MAKANAN & MINUMAN (warung, cafe, katering, kue)

HPP per porsi = (Bahan + Upah masak + Gas/listrik) / Jumlah porsi

Hitung bahan yang benar-benar terpakai satu kali masak, bukan harga sekarang

Jumlah porsi dihitung realistis - sudah termasuk yang gagal atau tersisa

Kemasan, sedotan, dan box ikut dihitung sebagai bahan

3. PRODUKSI SENDIRI (konveksi, kerajinan, produksi kecil)

HPP = Harga pokok produksi + Barang jadi awal - Barang jadi akhir

Harga pokok produksi = Bahan baku + Tenaga kerja langsung + Overhead

HPP per unit = HPP / jumlah unit terjual

Harga pokok PRODUKSI (biaya membuat) tidak sama dengan HPP (biaya yang terjual)

4. DARI HPP KE HARGA JUAL

Harga jual = HPP / (1 - margin yang kamu mau)

Margin kotor % = (Harga jual - HPP) / Harga jual

HPP % = HPP / Penjualan - pantau angka ini tiap bulan, bukan sekali saja

Sewa, gaji, listrik toko, dan ongkos kirim ke pembeli BUKAN bagian dari HPP

Tiga salah kaprah yang paling mahal:

- HPP bukan modal. Modal = semua uang yang kamu tanam. HPP = biaya barang yang TERJUAL saja.
- HPP bukan harga beli satuan. Kalau stok tidak dihitung, angkanya salah.
- HPP bukan harga jual. Harga jual = HPP + margin yang kamu tentukan sendiri.